

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 〇/14



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 14 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：124 気温： 4.6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	④ 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	④ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(3 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 3 30 2回目 : 3回目 : 4回目 :

確認者： 林

(5 : 10)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 30) 11.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 30) 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(5 : 00) 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 30)

確認者特記欄：

林

〇/14

責任者確認欄： 田中

〇/14

4/10

33 11 4 3 00 030 194 47

300

0

0

0

0

200

Q

Q

0000
0330

200

00

200

330
111
030
111

030

4/10

4/10



選別場での確認表



実施日：平成23年11月14日（7時00分～6時30分）天気：124℃ 気温：4.6℃

〈健康チェック表〉

1	林(裕)	2	田中	3	本村	4	渡辺
5	長谷川	6	亀田	7	小田部	8	朝熊
9		10		11		12	

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.6℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

11/14

責任者確認欄： 林

11/14

24 11 4 8 0 5 7 4 2

84

22

240
430

4/11 930 930 930



出港・漁獲から帰港までの確認表

実施日：平成 *23* 年 *11* 月 *11* 日 (*8:00* 分 ~ *6:00* 時) 天気：*174* 気温：*5.6* °C

〈健康チェック表〉

作業者名	<i>①</i> 林	<i>②</i> 田中	<i>③</i> 皆川	<i>④</i> 安達
	<i>⑤</i> 佐藤	<i>⑥</i> 桜田	<i>⑦</i> 村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(*3:00*)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ *⑧*
- ・キャビンの中は _____ *⑧*
- ・船倉の周りは _____ *⑧*
- ・船倉の中は _____ *⑧*
- ・氷の投入は _____ 1回目 *3:30* 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ *⑧*

確認者：林

(:)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (*6:00*)

漁場の海水温度	漁獲前	<i>3:50</i> <i>10.5</i> °C
船倉内の海水温度	漁獲前	<i>3:50</i> <i>11.8</i> °C

船倉内の氷の状態	帰港時	<i>⑧</i>
船倉内の秋サケの状態	帰港時	<i>⑧</i>
船倉内の海水温度	帰港時	(<i>6:00</i>) °C

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(*6:00*)

確認者特記欄：

林

6/11

責任者確認欄：田中

11/

2/2

2.2 441 00 2 00 8 11 11 33

00 3

0

0
0

0
0

0
0

)
)

0000
330

00

0000

0000
0000
0000
0000
0000

)
)

00

1/1

111



選別場での確認表



実施日：平成23年11月11日（4時00分～6時30分）天気：晴れ 気温：5.6℃

〈健康チェック表〉

1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 ☒
- ・計量器の清潔度 ☒
- ・鮮度保持タンクの清潔度 ☒
- ・シートは清潔に用意されているか ☒
- ・海水の清浄度は ☒
- ・岸壁海水の状態は ☒
- ・作業場の状態は ☒

確認者： 林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか ☒
- ・計量器は清掃されているか ☒
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか ☒
- ・シートは全タンクにかぶせているか ☒
- ・作業場は整理整頓されているか ☒

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	Q
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.9℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

11/11

責任者確認欄： 林

11/11

111

2.2 111 00 0 00 11 11 11

00 11 11 11 11 11

00 11

00 11

00 11

111

111



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 2 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：12月 気温：6.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 〇
- ・キャビンの中は _____ 〇
- ・船倉の周りは _____ 〇
- ・船倉の中は _____ 〇
- ・氷の投入は _____ 1回目 3 30 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 〇

確認者： 林

(500)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (500)

漁場の海水温度	漁獲前	4.00 10.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	4.00 2.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(500) 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

1/2

28

28 11 8 3 00 2 30 154 2-8

g g g g 3 00

200

200 2 30

200

200 200 200 200 200

200 200 200 200 200

230

118

118



選別場での確認表



実施日：平成23年11月2日（4時00分～6時00分）天気：12℃ 気温：6.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 2
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.6℃

確認者： 林

(6:10)

確認者特記欄： 林

(1/8)

責任者確認欄： 林

(1/2)

211

8.2 451 00 0 00 7 4 11 82

00 7

2 2 2

05.7

000000

00 0

000000

01 0

2
5.3
4.4

00 2
00 2
00 2

211

211

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 7 日 (3 時 20 分 ~ 6 時 00 分) 天気：(晴) 気温： 7.1 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(300)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： 林
(加)

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(400) 11.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(400) 2.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	Q
船倉内の秋サケの状態	帰港時	O
船倉内の海水温度	帰港時	5.00 5.00°C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(6:00)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

田中

11

73 11 7 3 00 2 00 00 00 00 00 00

00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00

00

00

00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00

00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00

00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00

00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00 00

00

11

11

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 7 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気： 2 時 気温： 7.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

4:30

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 30) 0
鮮度タンク内海水温	(6 : 30) 2.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 30) 3.9 °C

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 林

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 5 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：(晴) 気温： 4.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(3 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 3 30 回目 3 回目 4 回目

確認者： 林

(5 20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5 20)

漁場の海水温度	漁獲前	4.00 10.8 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	4.00 2.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5.20 4.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 30)

確認者特記欄：

林

11/5

責任者確認欄： 田中

11/5

117

118

3.30

3.1
4.00
10.00
4.00

2.50
0.00
2.50

3.30

0.00
0.00
0.00
0.00

0.00
0.00
2.50

0.00

0.00

0.00

0

3.00

23 11 7 3.00 2.30 (15) 4.00

118

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

11/8



選別場での確認表



実施日：平成23年11月5日 4時00分～6時30分 天気：くもり 気温：4.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

6:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 2.2℃
鮮度タンク内海水温	(6:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 3.9℃

確認者： 林

6:30

確認者特記欄： 林

11/5

責任者確認欄： 林

11/5

112

112

P 30
P 30
P 30

2.0
5.5
2.5

2.30

00000

P 30

00000

4.00

0 0 0

4.00

3311 2 4 00 P 30 5.5 4.0

112

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 4 日 (3 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：6.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(3.00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ⑧
- ・キャビンの中は _____ → ⑧
- ・船倉の周りは _____ → ⑧
- ・船倉の中は _____ → ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 ⑧ 30 2回目 : 3回目 : 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ⑧

確認者： 林

(4.50)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(5.00)

漁場の海水温度	漁獲前	④ 4.00 ⑤ 11.5 ⑥ 4.00 ⑦ 2.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	④ 4.00 ⑤ 2.0 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	②
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	④ 5.00 ⑤ 3.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6.00)

確認者特記欄：

林

11/4

責任者確認欄： 田中

11/4

711

2.2 1157 00 2 00 3 4 11 35

00 3

0

0 0

0 0

0 0

07.7

0

0

000000
00 00 00

00 0

0

0

00 00 00

00 00 00
00 00 00
00 00 00
00 00 00

00 0

0711

0711



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 4 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温： 6.6 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(F00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

(7:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 2
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 5.1 ℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

11/4

責任者確認欄： 林

11/4

411

2.2 (55) 08 2 00 4 4 13 85

00 7 9 4 1 0

08 4

00000000

08 2

00000000

08 2

08 2
08 2
08 2
08 2

08 2
08 2
08 2
08 2

411

411

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 11/3



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 3 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気 ヲモリ 気温： 11.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

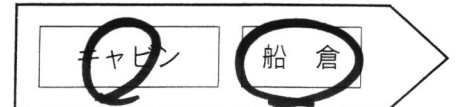
確認者： 林
(3 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 3 30 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林
(5 : 00)



〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	40.0 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	40.0 2.1 °C

確認者： 林 (5 : 00)

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	4.50 4.2 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5 : 30)

確認者特記欄：

林

11/3

責任者確認欄： 田中

11/3



選別場での確認表



実施日：平成23年11月3日（4時00分～6時00分）天気：くもり 気温：11.5℃

〈健康チェック表〉

1	林(裕)	2	田中	3	本村	4	渡辺
5	長谷川	6	亀田	7	小田部	8	朝熊
9		10		11		12	

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(113)

責任者確認欄： 林

(113)

13

7.11 (55) 002 004 2 11 22

004 

004

00000000

002

00000000

002

00000000
00000000
00000000

13

13

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(11/2)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年11月2日（3時00分～6時30分）天気：曇り 気温：3.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(3:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 3:00 2回目 4:30 3回目 5:15 4回目 5:45
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:15)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 11.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 4.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5:15 4.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:30)

確認者特記欄：

林

(11/2)

責任者確認欄：田中

(11/2)

511

7.8 1132 05 00 00 00 11 00

000

0

0

0

0

000

0000

0000

0000

000

0000
0000
0000
0000

000

511

511



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 11 月 2 日 (4 時 30 分 ~ 7 時 00 分) 天気 < 曇り > 気温： 3.4 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	3 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	⑦ 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(7:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(7:00) ②
鮮度タンク内海水温	(7:00) 3.6 ℃
秋サケ腹部内温度	(7:00) 4.7 ℃

確認者： 林

(7:00)

確認者特記欄： 林 112

責任者確認欄： 林 112

115

7,8 135 00 7 03 7 11 82

030 0 0 0

030

00 7

00 7

115

00 7 00 7 00 7

00 7 00 7 00 7 115

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 〇〇



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 11 月 1 日 (3 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温： 11.6 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(3 : 00)

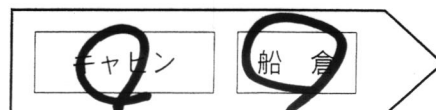
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ①
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ③
- ・船倉の中は _____ ④
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:30 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑤

確認者： 林

(5 : 00)



〈温度の測定〉

確認者： 林

(5 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:30 12.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:30 3.7 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑨
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 6.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 : 00)

確認者特記欄：

林

〇〇

責任者確認欄： 田中

〇〇

0.11 145 88-2 10 F 1 11 FX

00 3 0 0 0 0 0

of f

2004

or F
2.5
OF P
C.F

13



選別場での確認表



実施日：平成23年11月1日（7時30分～6時00分）天気：曇り気温：11.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(7:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

(7:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

11/1

責任者確認欄： 林

11/1

11

$\frac{d}{dt} \left(\frac{1}{r^2} \right) = -\frac{2}{r^3} \frac{dr}{dt}$

7 30

430

[illegible]

100



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月31日（2時00分～6時00分）天気：27℃ 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(200)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → 9
- ・キャビンの中は _____ → 9
- ・船倉の周りは _____ → 9
- ・船倉の中は _____ → 9
- ・氷の投入は _____ → 1回目 230 2回目 300 回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → 9

確認者： 林
(430)

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 11.5℃	船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 2.0℃	船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
			船倉内の海水温度	帰港時	430 4.2℃

確認者： 林
(430)

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(600)

確認者特記欄： 林 ¹⁰³¹

責任者確認欄： 田中 ¹⁰³¹

1031

73 10 31 7 00 2 00 5 18 01 36

00 0 0 0 0 0 0 0 0 0

00 0 0 0 0 0 0 0 0 0

00 0 0 0 0 0 0 0 0 0

00 0

1031

1031

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

1031



選別場での確認表



実施日：平成23年10月31日（4時00分～6時00分）天気：晴 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	〇
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

1031

責任者確認欄： 林

1031

1201

2. P 405 00 d 10 7 18 01 EC



0000

S.P.
P.A.

00
00
00

0
0
0

191



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 28 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気： ぐり 気温： 6.1 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
- ・キャビンの中は _____
- ・船倉の周りは _____
- ・船倉の中は _____
- ・氷の投入は _____ 1回目 : 30 2回目 : 40 3回目 : 40 4回目 : _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

確認者： 林

(4 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 00)

漁場の海水温度	漁獲前	3.00	℃
		12.5	
船倉内の海水温度	漁獲前	3.00	℃
		1.9	

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.00
		4.9

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 30)

確認者特記欄：

林

1028

責任者確認欄： 田中

1028

421

12 (153) 037 002 000 01 30

002 0 0 0 0

007

0

006 002 0

007 000 004 0

003 002 001

002

004

001

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/20



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 28 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温： 6.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	2
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.1 °C

確認者： 林

6:00

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 林

X

X

1039

2000
2000

2'1
2'5

1039

2000

000000

000000

2000

4000

0 0 0 0 0

4000

73 10 78 400 200 500 2'1

1039

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月27日（2時00分～5時30分）天気：くもり 気温：9.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 12.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 1.7℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 5.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄：田中

22

0.9 1157 of 2 00-6 7/2 01 25

00 2 0 0 0 0

9

300

004

8

2. 400

00 F
7.51
00 F
7.1

of 2

29

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/27



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 27 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：曇り 気温：9.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(<u>6:00</u>) <u>0</u>
鮮度タンク内海水温	(<u>6:00</u>) <u>3.2</u> °C
秋サケ腹部内温度	(<u>6:00</u>) <u>4.6</u> °C

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/27

責任者確認欄： 林

10/27

0.9 1.5 00 1 00.4 7.2 0.1 7.2

007    



000000

50

25

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 12/26



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 26 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気 イレ 気温： 9.0 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 4回目

確認者： 林

(4:00)

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.1 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.4 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

10/26



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 26 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気 曇り 気温： 9.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	9 本村	9 渡辺
	5 長谷川	6 魚田	9 小田部	9 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(400)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・ 選 別 台 _____ → 0
- ・ 計量器の清潔度 _____ → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか _____ → 0
- ・ 海水の清浄度は _____ → 0
- ・ 岸壁海水の状態は _____ → 0
- ・ 作業場の状態は _____ → 0

確認者： 林

(400)

チェック内容（作業終了後）

- ・ 選別台は清掃されているか _____ → 0
- ・ 計量器は清掃されているか _____ → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか _____ → 0

確認者： 林

(600)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(<u>6:00</u>)	<u>0</u>
鮮度タンク内海水温	(<u>6:00</u>)	<u>3.2</u> °C
秋サケ腹部内温度	(<u>6:00</u>)	<u>5.1</u> °C

確認者： 林

(600)

確認者特記欄： 林

10/26

責任者確認欄： 林

10/26

0.9 (1.5) 00 2 00 7 24 01 88



00000000

22

022

000
000
000
ds

22



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 25 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気： 雨 気温： 9.9 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	9 皆川	9 安達
	9 佐藤	9 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 9
- ・キャビンの中は _____ 9
- ・船倉の周りは _____ 9
- ・船倉の中は _____ 9
- ・氷の投入は _____ 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 9

確認者： 林

(4 : 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 13.1 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 11.2 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 00) 9.9 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 : 00)

確認者特記欄：

林

10/25

責任者確認欄： 田中

10/25

1032

P.P. 25 25 25 25 25 25 25

25 25 25 25 25 25 25

25 25 25 25 25 25 25

25 25 25 25 25 25 25

25 25 25 25 25 25 25

25 25 25 25 25 25 25

1032

1032



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：雪 気温： 2.9 ℃

〈健康チェック表〉

1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
9	10	11	12

確認者： 林

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	0
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	3.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	4.7 ℃

確認者： 林

(4 : 00)

確認者特記欄： 林

125

責任者確認欄： 林

125

221

16/5

50

9

FC



9



2

004

ocean

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 24 日 (2 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：11.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
- ・キャビンの中は _____
- ・船倉の周りは _____
- ・船倉の中は _____
- ・氷の投入は _____ 1回目 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

確認者：林

(4:20)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.3	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.4	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 6.1

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

10:34

責任者確認欄：田中

10:24

201

1. 11 201 60 2 00 5 76 01 72

005 0 0 0 0

450

8

00 F
F, FI
00 F
A, F

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/24



選別場での確認表



実施日：平成 27 年 10 月 24 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 30 分) 天気：晴 気温：11.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4 : 00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6 : 30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 30) 0
鮮度タンク内海水温	(6 : 30) 4.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 30) 5.6 °C

確認者： 林

(6 : 30)

確認者特記欄： 林

10/24

責任者確認欄： 林

10/24

5/2

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

1. 2.

1. 2.

1. 2.

1. 2.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.

1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9. 10.



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 10 月 22 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：曇り 気温：10.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

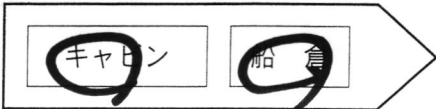
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄：

林

10/22

責任者確認欄： 田中

10/22

155

0.01 1152 00 7 00 2 55 01 85

00 2 0 0 0 0

00 4

0

0

00 4 00 2

00 00 00 00 00 00

00 4

00 00 00 00 00 00

00 00 00 00 00 00

00 2

155

155



選別場での確認表



実施日：平成23年10月22日（24時00分～6時00分）天気：曇り 気温：10.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	0 小田部	0 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(7:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:01)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:01)	4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/22

責任者確認欄： 林

10/22

1035

0.01 15 00 0 1 5 0 1 5 0

007

52

509



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 21 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：曇り 気温： 6.8 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 2
- ・キャビンの中は _____ 2
- ・船倉の周りは _____ 2
- ・船倉の中は _____ 2
- ・氷の投入は _____ 1回目 2:30 2回目 _____ 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 2

確認者： 林

(4 : 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 13.3 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 1.6 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.00 4.9 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 : 00)

確認者特記欄：

林

10/21

責任者確認欄： 田中

10/21

100

0.0 (154 00 7 00 2 12 01 35

00 2 0 0 0 0 0

00 7

0

0

00 7

00 0 0 0 0 0

00 7

0

0

00 7

0.0

00 7
0.0
00 7
0.0

00 7

150

150

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(12/)



選別場での確認表



実施日：平成23年10月21日 4時00分～6時10分 天気：曇り 気温：6.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	5.1℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(12/)

X

責任者確認欄： 林

(12/)

X

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10:20)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月20日 (2時00分～6時00分) 天気：12h 気温：3.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ①
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ③
- ・船倉の中は _____ ④
- ・氷の投入は _____ ⑤ 1回目 2:30 2回目 3:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑥

確認者： 林

4:00

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 12.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 2.5℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

6:00

確認者特記欄：

林

10:20

責任者確認欄： 田中

10:20

100

2.5 401 00 2 00 c 00 01 20

00 0 0 0 0 0

00 4
0
0
00 4 00 4 00 4 00 4

00 4
0
0
00 4
00 4
00 4

00 4
00 4
00 4
00 4
00 4

00 2

00 2

00 2



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 20 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温： 3.5 ℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	⑥ 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(3 30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選 別 台 _____ → 0
- ・計量器の清潔度 _____ → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 0
- ・海水の清浄度は _____ → 0
- ・岸壁海水の状態は _____ → 0
- ・作業場の状態は _____ → 0

確認者： 林

4 : 00

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → 0
- ・計量器は清掃されているか _____ → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 0

確認者： 林

(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	0
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	2.2 ℃
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	4.6 ℃

確認者： 林

(6 00)

確認者特記欄： 林

10/20

責任者確認欄： 林

10/20

7.8 Jan 20 of 20 20 20

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

9
9

00

0

000000



Q
S.S.
J.P.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/2



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 12 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：12h 気温：20.7 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ 9
- キャビンの中は _____ 9
- 船倉の周りは _____ 8
- 船倉の中は _____ 8
- 氷の投入は _____ 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 4:00 4回目 _____
- 水揚げ時の氷は十分か _____ 0

確認者： 林

(4 : 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 14.2 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 1.8 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6 : 00)

確認者特記欄：

林

10/2

責任者確認欄： 田中

10/2

201

7.6 4.51 06-2 00-2 61 01 72

00 2 0 0 0 0

adp

0-2000

007 015 012



004

8.41
00 F
00 F
8.41

841

00 F

4.1



書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/18



選別場での確認表



実施日：平成23年10月18日（3時30分～6時00分）天気：晴 気温：2.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

7:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

7:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/18

責任者確認欄： 林

10/18

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/9



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 19 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：12h 気温：4.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	④ 林	② 田中	③ 皆川	① 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	④ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： 林

(4 : 15)

キャビン

船倉

1回目 2 : 00 2回目 3 : 30 3回目 4回目

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4 : 15)

漁場の海水温度	漁獲前	(30.8) 13.9 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(30.0) 1.9 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.5 5.4 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 : 30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

10/9

0A 401 00-2 01 01 22

006 0 0 0 0

[illegible]

214

00

4. 34

806
P. 1
806
P. 1

991



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 19 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：104 気温：4.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → 8
- ・計量器の清潔度 _____ → 8
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 8
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 8
- ・海水の清浄度は _____ → 8
- ・岸壁海水の状態は _____ → 8
- ・作業場の状態は _____ → 8

確認者： 林

4:00

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → 9
- ・計量器は清掃されているか _____ → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 9
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 9

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.6 °C

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10:19

責任者確認欄： 林

149

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10,7



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月17日（2時00分～ 時 分）天気くもり 気温：11.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 9
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 2:00 2回目 3:00 3回目 3:15 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(:)

確認者特記欄：

林

10,17

責任者確認欄：田中

10,17

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

197



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 17 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：(晴) 気温：(11.0) °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	9 渡辺
	長谷川	亀田	9 小田部	9 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9 °C

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

197

責任者確認欄： 林

197

٢٢١

0.11 (5.2) 00 0 07 2 71 01 55

COF

22

9

00 4

00000



0.4.4

ॐ नमो भगवते वासुदेवाय

४० २

00 7

201

72

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^{10/5}



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成²³年10月15日（2時00分～5時00分）天気：晴 気温：12.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	<input checked="" type="checkbox"/> 林	<input checked="" type="checkbox"/> 田中	<input checked="" type="checkbox"/> 皆川	<input checked="" type="checkbox"/> 安達
	<input checked="" type="checkbox"/> 佐藤	<input checked="" type="checkbox"/> 桜田	<input checked="" type="checkbox"/> 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 2回目 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:00)

確認者特記欄：

林

10/15

責任者確認欄： 田中

10/15

10¹⁰

10²

2 00

1.5
2.00
1.5
3.00

2.5
2.00
0.00
4.00

0.0000
0.5 0.5 3 10

0.00
0.00
0.00

0 0 0 0 2 00

5.2 1.0 1.2 2.00 2.00 1.5 1.5

10²

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10.5



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 15 日 (4 時 00 分 ~ 6 時 00 分) 天気：晴 気温：12.1 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	⑤ 亀田	⑥ 小田部	⑦ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00) 9
鮮度タンク内海水温	(6 : 00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(5 : 00) 4.9 °C

確認者： 林

(6 : 00)

確認者特記欄： 林

責任者確認欄： 林

10.5

10.5

10/2

10/2

10/2	10/2	10/2	10/2
10/2	10/2	10/2	10/2
10/2	10/2	10/2	10/2

10/2

10/2

10/2

10/2

10/2

10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2
10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2

10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2
10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2	10/2

10/2



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月14日（2時00分～5時20分）天気：124 気温：5.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 14.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

194



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 14 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：124 気温：5.5 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4 : 00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・ 選 別 台 _____
- ・ 計量器の清潔度 _____
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・ シートは清潔に用意されているか _____
- ・ 海水の清浄度は _____
- ・ 岸壁海水の状態は _____
- ・ 作業場の状態は _____

確認者： 林

(4 : 00)

チェック内容 (作業終了後)

- ・ 選別台は清掃されているか _____
- ・ 計量器は清掃されているか _____
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・ シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・ 作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6 : 00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6 : 00)	0
鮮度タンク内海水温	(6 : 00)	3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6 : 00)	5.1 °C

確認者： 林

(6 : 00)

確認者特記欄： 林

10/14

責任者確認欄： 林

10/14

25 10 16 3 30 2 00 154 5-8

84

99

9

004

9000



0
5.8
1.5

900

90

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^{10/13}



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成²³年10月13日（²時⁰⁰分～⁵時⁰⁰分）天気：^{12/4} 気温：^{11.0}℃

〈健康チェック表〉

作業者名	⁹ 林	⁹ 田中	⁸ 皆川	⁹ 安達
	⁹ 佐藤	⁹ 桜田	⁹ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(²:⁰⁰)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ → ⁰
- キャビンの中は _____ → ⁰
- 船倉の周りは _____ → ⁰
- 船倉の中は _____ → ⁰
- 氷の投入は _____ → 1回目 ^{2:30} 2回目 ^{3:10} 3回目 ^{3:40} 4回目 _____
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → ⁰

確認者： 林
(⁴:⁰⁰)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (⁴:⁰⁰)

漁場の海水温度	漁獲前	(^{24.5} ^{0.8})℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(^{24.5} ^{14.8})℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⁰
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⁰
船倉内の海水温度	帰港時	^{4.0} ^{6.1} ℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(⁵:³⁰)

確認者特記欄：

林 ^{10/13}

責任者確認欄： 田中

^{10/13}



23 10 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100

cc c p D P P

64

A black and white photograph of a diamond necklace. The necklace is made of a chain of small, round-cut diamonds. A large, oval-shaped diamond pendant is attached to the chain. The pendant has a complex, multi-faceted design, possibly a cushion or oval cut with a central pavilion. The necklace is shown in a loop, with the pendant hanging from the center. The background is dark and out of focus.

530

00000

004

0

62

54



50



選別場での確認表



実施日：平成23年10月13日（3時30分～6時00分）天気 晴 気温：11.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 8
- ・計量器の清潔度 → 8
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 8
- ・シートは清潔に用意されているか → 7
- ・海水の清浄度は → 8
- ・岸壁海水の状態は → 8
- ・作業場の状態は → 0

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 8
- ・作業場は整理整頓されているか → 0

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(10/13)

責任者確認欄： 林

(10/13)

201

0.11 451 00 2 52 2 81 01 52

∞ \rightarrow ∞ \rightarrow ∞ \rightarrow ∞ \rightarrow ∞

000000

dd d

0
5.A
A.A

13

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林^{10/12}



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月12日（2時00分～5時30分）天気134 気温：5.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ → 9
- キャビンの中は _____ → 9
- 船倉の周りは _____ → 9
- 船倉の中は _____ → 9
- 氷の投入は _____ → 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 4回目
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → 9

確認者： 林
(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 13.6℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:30)

確認者特記欄：

林

10/12

責任者確認欄： 田中

10/12

59

52 10 15 50 7 30 49 5.5

0 0 0 0 0

004

9

9

55

“ 2

ppppp

004

8

60 F
J. F.
60 F
J. F.

of 2

10/5

105

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/12



選別場での確認表



実施日：平成27年10月12日（3時30分～6時00分）天気：はれ 気温：5.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	9 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	12 小田部	③ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/12

責任者確認欄： 林

10/12

15

2.2 441 00 0 03 8 51 01 52

004

२२

cc 4

000000-000000



401

0
5.5
9.5

00 d
00 d
00 d



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月11日（2時00分～5時00分）天気：10/4 気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は 8
- ・キャビンの中は 8
- ・船倉の周りは 8
- ・船倉の中は 8
- ・氷の投入は 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 4:00
- ・水揚げ時の氷は十分か 9

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 14.9	℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1	℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4.4℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：

林

10/11

責任者確認欄：田中

10/11

100

2,00 400 00 7 00 < 11 01 22

00 < 0 0 0 0 0

00 7

00000

00 7 30 00 7

00 7

00 7
00 7
00 7
00 7

00 7
00 7
00 7
00 7
00 7

00 7

100

100



選別場での確認表



実施日：平成23年10月11日 4時00分～6時00分 天気：124 気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.6℃

確認者： 林

6:00

確認者特記欄： 林

10/11

責任者確認欄： 林

10/11

1, 2, 3

2, 0, 1 451 00 2 00 4 11 01 22

00 4

0 0

0 0 ————— 0

~~00 2~~
00 = 4

00000000

00000000

00 2

00 2

0 5 0
2 5 2
2 5 2

00 2
00 2
00 2

1, 2, 3

1, 2, 3

—————

—————

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 10/10



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月10日（2時00分～5時00分）天気：124 気温：9.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	9 皆川	9 安達
	9 佐藤	9 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(200)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____
- ・キャビンの中は _____
- ・船倉の周りは _____
- ・船倉の中は _____
- ・氷の投入は _____ 1回目 2時30分 2回目 3時00分 3回目 3時40分 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____

確認者：林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(400)

漁場の海水温度	漁獲前	(24.5) 14.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(24.5) 1.4℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(400) 6.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(800)

確認者特記欄：

林

10/10

責任者確認欄：田中

10/10

0.01

2.8 10 10 10 10 10 10 10 10 10

10 10 10 10 10 10 10 10 10 10

0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01

0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01

0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01 0.01

0.01

0.01

0.01

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

190



選別場での確認表



実施日：平成22年10月10日（3時30分～6時00分）天気：晴れ 気温：9.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ 〇
- ・計量器の清潔度 _____ 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ 〇
- ・シートは清潔に用意されているか _____ 〇
- ・海水の清浄度は _____ 〇
- ・岸壁海水の状態は _____ 〇
- ・作業場の状態は _____ 〇

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ 〇
- ・計量器は清掃されているか _____ 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ 〇
- ・作業場は整理整頓されているか _____ 〇

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:10)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(8:00)	4.3℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/10

責任者確認欄： 林

10/10

0.01

2.2 1451 00 2 00 2 01 00 22

00 4

0 0 0 0 0 0

00 4

00000000

00 2

00000000

00 2

0 0 0 0 0 0 0 0

00 00 00 00 00 00 00 00

0.01

0.01

X

X



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月2日（2時00分～6時00分）天気：雨 気温：11.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(200)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 2:40 2回目 3:15 3回目 4回目 ☒
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (400)

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 14.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 1.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(400) 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(600)

確認者特記欄：

林

(10/2)

責任者確認欄：田中

(10/2)

80

8.11

8

00

2

00

2

0

01

8

00-5

0

0

0

0

0

0

0

00 4

0

0

00000

0 5 4 3 2 1

00 4

0

0

0

0

00 4
0 3 2 1
00 4
0 3 2 1

00 2

80

80



選別場での確認表



実施日：平成 23 年 10 月 2 日 (3 時 30 分 ~ 6 時 00 分) 天気：☀ 気温：11.8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	⑥ 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容 (選別前)

- ・選別台 _____ → 〇
- ・計量器の清潔度 _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 〇
- ・海水の清浄度は _____ → 〇
- ・岸壁海水の状態は _____ → 〇
- ・作業場の状態は _____ → 〇

確認者： 林

4:00

チェック内容 (作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ → 〇
- ・計量器は清掃されているか _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 〇

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.2 °C
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.1 °C

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(12)

責任者確認欄： 林

(12)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月7日（時00分～5時30分）天気とてり 気温：11.9℃

〈健康チェック表〉

	④ 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
作業者名	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ②
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ②
- ・船倉の中は _____ ②
- ・氷の投入は _____ 1回目 230 2回目 300 3回目 400 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ②

確認者： 林

(430)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(430)

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 13.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	②
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	430 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(530)

確認者特記欄：

林

(107)

責任者確認欄： 田中

(107)

9.11 1954 ११ २ ०० ५ १ ०१ २५

730 0 0 0 0

(Faint handwritten marks)

430
00
430
1.254

00 F
B. F.
00 F
/ 14

ଫ ଟ

30.

793



選別場での確認表



実施日：平成23年10月7日（3時30分～6時00分）天気：晴気温：11.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 9

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30) 0
鮮度タンク内海水温	(6:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30) 4.9℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

107

責任者確認欄： 林

107

100

9.11 (15) 00 d 00 0 0 0 0 0 0

00 4

00

00

00

00

00 4

00000000

00000000

00 0

00 0

100

00000000

00000000

100

100

100

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 106



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月6日（2時00分～6時00分）天気：晴 気温：11.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 〇
- ・キャビンの中は _____ 〇
- ・船倉の周りは _____ 〇
- ・船倉の中は _____ 〇
- ・氷の投入は _____ 1回目 2:30 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 〇

確認者：林

(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 14.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 4.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	〇
船倉内の秋サケの状態	帰港時	〇
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 4.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：

林

106

責任者確認欄：田中

106



選別場での確認表



実施日：平成23年10月6日（3時30分～6時30分）天気 晴れ 気温：11.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(3:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	6:30	9
鮮度タンク内海水温	(6:30)	4.9℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	6.1℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

106

責任者確認欄： 林

106

101

1.11 1941 05 d 05 d 05 d 05 d

05 d 05 d 05 d 05 d 05 d

05 d

05 d

05 d

05 d

05 d 05 d 05 d 05 d 05 d



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 10 月 5 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：12/4 気温：5.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2 : 00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 2 ② 2回目 3 ③ 3回目 4 ④ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑨

確認者： 林

(4 : 00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4 : 00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 15.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3 : 00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	(4 : 00) 9.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5 : 30)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

10/5



選別場での確認表



実施日：平成23年10月5日（3時30分～6時00分）天気：12℃ 気温：10.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.3℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.7℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

10/5

責任者確認欄： 林

10/5

108

25 10 3 2 1 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31 32 33 34 35 36 37 38 39 40 41 42 43 44 45 46 47 48 49 50 51 52 53 54 55 56 57 58 59 60 61 62 63 64 65 66 67 68 69 70 71 72 73 74 75 76 77 78 79 80 81 82 83 84 85 86 87 88 89 90 91 92 93 94 95 96 97 98 99 100 101 102 103 104 105 106 107 108 109 110 111 112 113 114 115 116 117 118 119 120 121 122 123 124 125 126 127 128 129 130 131 132 133 134 135 136 137 138 139 140 141 142 143 144 145 146 147 148 149 150 151 152 153 154 155 156 157 158 159 160 161 162 163 164 165 166 167 168 169 170 171 172 173 174 175 176 177 178 179 180 181 182 183 184 185 186 187 188 189 190 191 192 193 194 195 196 197 198 199 200 201 202 203 204 205 206 207 208 209 210 211 212 213 214 215 216 217 218 219 220 221 222 223 224 225 226 227 228 229 230 231 232 233 234 235 236 237 238 239 240 241 242 243 244 245 246 247 248 249 250 251 252 253 254 255 256 257 258 259 260 261 262 263 264 265 266 267 268 269 270 271 272 273 274 275 276 277 278 279 280 281 282 283 284 285 286 287 288 289 290 291 292 293 294 295 296 297 298 299 300 301 302 303 304 305 306 307 308 309 310 311 312 313 314 315 316 317 318 319 320 321 322 323 324 325 326 327 328 329 330 331 332 333 334 335 336 337 338 339 340 341 342 343 344 345 346 347 348 349 350 351 352 353 354 355 356 357 358 359 360 361 362 363 364 365 366 367 368 369 370 371 372 373 374 375 376 377 378 379 380 381 382 383 384 385 386 387 388 389 390 391 392 393 394 395 396 397 398 399 400 401 402 403 404 405 406 407 408 409 410 411 412 413 414 415 416 417 418 419 420 421 422 423 424 425 426 427 428 429 430 431 432 433 434 435 436 437 438 439 440 441 442 443 444 445 446 447 448 449 450 451 452 453 454 455 456 457 458 459 460 461 462 463 464 465 466 467 468 469 470 471 472 473 474 475 476 477 478 479 480 481 482 483 484 485 486 487 488 489 490 491 492 493 494 495 496 497 498 499 500 501 502 503 504 505 506 507 508 509 510 511 512 513 514 515 516 517 518 519 520 521 522 523 524 525 526 527 528 529 530 531 532 533 534 535 536 537 538 539 540 541 542 543 544 545 546 547 548 549 550 551 552 553 554 555 556 557 558 559 560 561 562 563 564 565 566 567 568 569 570 571 572 573 574 575 576 577 578 579 580 581 582 583 584 585 586 587 588 589 590 591 592 593 594 595 596 597 598 599 600 601 602 603 604 605 606 607 608 609 610 611 612 613 614 615 616 617 618 619 620 621 622 623 624 625 626 627 628 629 630 631 632 633 634 635 636 637 638 639 640 641 642 643 644 645 646 647 648 649 650 651 652 653 654 655 656 657 658 659 660 661 662 663 664 665 666 667 668 669 670 671 672 673 674 675 676 677 678 679 680 681 682 683 684 685 686 687 688 689 690 691 692 693 694 695 696 697 698 699 700 701 702 703 704 705 706 707 708 709 710 711 712 713 714 715 716 717 718 719 720 721 722 723 724 725 726 727 728 729 730 731 732 733 734 735 736 737 738 739 740 741 742 743 744 745 746 747 748 749 750 751 752 753 754 755 756 757 758 759 760 761 762 763 764 765 766 767 768 769 770 771 772 773 774 775 776 777 778 779 780 781 782 783 784 785 786 787 788 789 790 791 792 793 794 795 796 797 798 799 800 801 802 803 804 805 806 807 808 809 810 811 812 813 814 815 816 817 818 819 820 821 822 823 824 825 826 827 828 829 830 831 832 833 834 835 836 837 838 839 840 841 842 843 844 845 846 847 848 849 850 851 852 853 854 855 856 857 858 859 860 861 862 863 864 865 866 867 868 869 870 871 872 873 874 875 876 877 878 879 880 881 882 883 884 885 886 887 888 889 890 891 892 893 894 895 896 897 898 899 900 901 902 903 904 905 906 907 908 909 910 911 912 913 914 915 916 917 918 919 920 921 922 923 924 925 926 927 928 929 930 931 932 933 934 935 936 937 938 939 940 941 942 943 944 945 946 947 948 949 950 951 952 953 954 955 956 957 958 959 960 961 962 963 964 965 966 967 968 969 970 971 972 973 974 975 976 977 978 979 980 981 982 983 984 985 986 987 988 989 990 991 992 993 994 995 996 997 998 999 1000 1001 1002 1003 1004 1005 1006 1007 1008 1009 1010 1011 1012 1013 1014 1015 1016 1017 1018 1019 1020 1021 1022 1023 1024 1025 1026 1027 1028 1029 1030 1031 1032 1033 1034 1035 1036 1037 10

22

102

0.47

၁၀
 ၁၀
 ၁၀
 ၁၀

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (10/4)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年10月4日 (2時00分～5時00分) 天気：12/4 気温：4.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は ☒
- キャビンの中は ☒
- 船倉の周りは ☒
- 船倉の中は ☒
- 氷の投入は 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.3℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 4.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄：田中

(10/4)

100

100 100 100 100 100 100 100

100 100 100 100 100 100 100

100 100 100 100 100 100 100

100 100 100 100 100 100 100

100 100 100 100 100 100 100

100

100

100

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

104



選別場での確認表



実施日：平成23年10月4日（3時30分～6時00分）天気：雨 気温：17℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

104

責任者確認欄： 林

104

4-51

4

2

42

⑤

22



00000



0
5x
P.4



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成²³年 10 月 3 日（2 時 00 分～6 時 30 分）天気：^{12℃} 気温：^{6.1}℃

〈健康チェック表〉

作業者名	⁹ 林	² 田中	³ 皆川	⁴ 安達
	⁹ 佐藤	⁹ 桜田	⁷ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → ⁹
- ・キャビンの中は _____ → ⁹
- ・船倉の周りは _____ → ⁹
- ・船倉の中は _____ → ⁹
- ・氷の投入は _____ → 1回目 ^{2:30} 2回目 ^{3:30} 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → ⁹

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:20)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 15.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⁹
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⁹
船倉内の海水温度	帰港時	(4:20) 5.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄：

林

¹⁰³

責任者確認欄： 田中

¹⁰³

五

939

91



20

90

42

200

25

2

0000

6071

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

10/3



選別場での確認表



実施日：平成23年10月3日（3時30分～6時40分）天気：晴 気温：6.1℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ → 〇
- ・計量器の清潔度 _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 〇
- ・海水の清浄度は _____ → 〇
- ・岸壁海水の状態は _____ → 〇
- ・作業場の状態は _____ → 〇

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ → 〇
- ・計量器は清掃されているか _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 〇

確認者： 林

(6:40)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:40) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:40) 5.1℃

確認者： 林

(6:40)

確認者特記欄： 林

10/3

X

責任者確認欄： 林

10/3

X

low

low

po po
po po
po po

po po

oooo

po po

oooooooo

po po

oo
oo
oo

po po

low po po po po po po po po

low

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 ^{10/1}



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 **23** 年 **10** 月 **1** 日 (**2** 時 **00** 分 ~ **5** 時 **00** 分) 天気： **雨** 気温： **12.7** °C

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(**2:00**)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ → **9**
- ・キャビンの中は _____ → **9**
- ・船倉の周りは _____ → **9**
- ・船倉の中は _____ → **9**
- ・氷の投入は _____ 1回目 **2:30** 2回目 **3:40** 3回目 _____ 4回目 _____
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ → **9**

確認者： 林

(**4:00**)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.4 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1 °C

確認者： 林

(**4:00**)

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	9
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 5.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(**5:00**)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

6/

9.51 95 00 2 00 5 1 01 55

00 2

P

0
0

0
0

0
0

00 7

0

0

0000

00 7 00 2 0

00 7

0

0

00 7

2

00 5

00 10

00 5

1.5

00 7

00

00



選別場での確認表



実施日：平成23年10月1日（3時30分～5時30分）天気：雨 気温：12.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	2 田中	本村	渡辺
	長谷川	亀田	小田部	朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	2
鮮度タンク内海水温	(5:30)	4.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	5.1℃

確認者：林

(5:30)

確認者特記欄：林

10/1

責任者確認欄：林

10/1

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9:30)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 9 月 30 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：174 気温：14.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	③ 皆川	④ 安達
	5 佐藤	9 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 9
- ・キャビンの中は _____ 8
- ・船倉の周りは _____ 8
- ・船倉の中は _____ 9
- ・氷の投入は _____ 1回目 2 2回目 3 30 3回目 4回目
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 2 30 3 30

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	2:50 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄：

林

(9:30)

責任者確認欄： 田中

(9:30)

35

0.41 45: 00 7 10 2 03 0 7.5

0.2 0 0 0 0 0

00 4

0

0000
0 2 3 3 0

4.00

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

0

5.00
1.00
0.50
1.50

0.2

0.00

0.00



選別場での確認表



実施日：平成23年9月30日（3時30分～6時00分）天気晴気温：14.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	③ 本村	④ 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 7
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

930

責任者確認欄： 林

930

0.41



333

004

D

D

004

5. P. 4

११





出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 9月29日（2時00分～5時00分）天気：曇り 気温：12.8℃

〈健康チェック表〉

1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
9	10	11	12

確認者： 林 (2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

確認者： 林 (4:00)

キャビン 船倉

1回目 2回目 3回目

0240 330

〈温度の測定〉

魚場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.8℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 5.1℃

確認者： 林 (4:00)

〈船内清掃記録〉

確認者： 林 (5:00)

確認者特記欄： 林 9/29

責任者確認欄： 田中 9/29

ppp

8.5.1 1157 607 002 P P P

002 0 0 0 0

004

0

0

0000
0 3 3 0 0

004

00

004

2.2

008
8.01
008
5.8

002

ppp

ppp



選別場での確認表



実施日：平成23年9月29日（3時30分～6時00分）天気<曇> 気温：12.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.3℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

89

責任者確認欄： 林

89

92

Q. 51. $\frac{1}{2} \times \frac{3}{4} \times \frac{5}{6} \times \frac{7}{8} \times \frac{9}{10}$



10

004



66666

98

22

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 928



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月28日（2時00分～5時00分）天気：曇り 気温：10.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

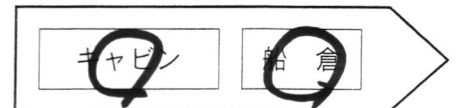
確認者： 林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 2:30 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林
(4:00)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	2:30 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	2:30 3.6℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 5.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:00)

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中

928

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9:20



選別場での確認表



実施日：平成23年9月28日（3時30分～6時00分）天気：晴り 気温：20.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	4 渡辺
	6 長谷川	6 亀田	9 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

7:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ 9
- ・計量器の清潔度 _____ 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ 9
- ・シートは清潔に用意されているか _____ 9
- ・海水の清浄度は _____ 9
- ・岸壁海水の状態は _____ 9
- ・作業場の状態は _____ 9

確認者： 林

7:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ 9
- ・計量器は清掃されているか _____ 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ 9
- ・作業場は整理整頓されているか _____ 9

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.8℃

確認者： 林

6:00

確認者特記欄： 林

9:20

責任者確認欄： 林

9:20

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

927



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月27日（2時00分～5時00分）天気 124 気温：14.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	9 皆川	4 安達
	5 佐藤	9 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

2:00

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 3:00 2回目 3:40 3回目 4:00 4回目

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 16.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	2
船倉内の秋サケの状態	帰港時	7
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

5:00

確認者特記欄：

林

責任者確認欄： 田中



2.7.1 2.7.2 2.7.3 2.7.4 2.7.5 2.7.6 2.7.7

22
h

0

20

00

00

[illegible]

807
4904

4904
807

25



選別場での確認表



実施日：平成23年9月27日（3時30分～6時00分）天気：124 気温：14.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・ 選別台 → 0
- ・ 計量器の清潔度 → 0
- ・ 鮮度保持タンクの清潔度 → 0
- ・ シートは清潔に用意されているか → 0
- ・ 海水の清浄度は → 0
- ・ 岸壁海水の状態は → 0
- ・ 作業場の状態は → 0

確認者： 林

(3:30)

チェック内容（作業終了後）

- ・ 選別台は清掃されているか → 0
- ・ 計量器は清掃されているか → 0
- ・ 鮮度保持タンクは清掃されているか → 0
- ・ シートは全タンクにかぶせているか → 0
- ・ 作業場は整理整頓されているか → 0

確認者： 林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	0
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.6℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林

(9/27)

責任者確認欄： 林

(9/27)

209

2,21 40 00 2 05 2 12 9 22

00 2

0 2 2 2 2

3 30

00000000

000000

00 2

00 2

2 3.4 5.0

00 00 00 00

209

209

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月26日（2時00分～4時00分）天気：晴気温：11.6℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

0
0
0
0
1回目 230 2回目 340 3回目
0

確認者：林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(400)

漁場の海水温度	漁獲前	(300 16.2 ℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300 3.1 ℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	400 5.6 ℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(430)

確認者特記欄：

林

(926)

責任者確認欄：田中

(926)

429

9.11 451 00 4 00 5 25 9 25

8

8

94

Q

Q

0 2 3 4

0000

Q

409

300
195
300
1-2

754

25

451



選別場での確認表



実施日：平成23年9月26日（4時00分～5時30分）天気：124℃ 気温：11.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 9

確認者：林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30)	
鮮度タンク内海水温	(5:30)	℃
秋サケ腹部内温度	(5:30)	℃

確認者：林

(:)

確認者特記欄：林 (/)

責任者確認欄：林 (/)

23

七

24

8



80A

60

১০

00



00000

2220.000

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 924



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月24日（時00分～5時30分）天気 晴れ 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 8
- ・キャビンの中は _____ 8
- ・船倉の周りは _____ 8
- ・船倉の中は _____ 8
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 9

確認者： 林

(4:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.1℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 2.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 5.7℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄：

林

924

責任者確認欄： 田中

924

45P

0.50 100 0.50 0.50 0.50 0.50

0.50 0 0 0 0

0.50 0 0 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50

0.50 0 0 0.50 0.50 0.50 0.50 0.50

0.50

45P

45P

9/24



選別場での確認表



実施日：平成23年9月24日（3時30分～6時00分）天気くもり 気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	田中	本村	渡辺
	長谷川	亀田	小田部	朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 9

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	9
鮮度タンク内海水温	(6:00)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	3.9℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

9/24

責任者確認欄：林

9/24

0.5 125 00 00 00 00 00 00

004

50

90

20



000000

400

٥٠

429

459



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 23 日 4 時 30 分～ 8 時 00 分 天気 12/4 気温： / °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	7 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(4.00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 8
- ・キャビンの中は _____ 9
- ・船倉の周りは _____ 9
- ・船倉の中は _____ 0
- ・氷の投入は _____ 1回目 4.00 2回目 5.30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ X

確認者： 林

(7.00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林

(7.4)

漁場の海水温度	漁獲前	(5.00) 16.7 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(5.00) 3.1 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(7.4) 4.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(9.00)

確認者特記欄：

林

(9/23)

責任者確認欄： 田中

(9/23)

26

26 27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

27 28 29 30 31

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/5



選別場での確認表



実施日：平成23年9月27日（4時00分～5時30分）天気：104 気温：17.4℃

〈健康チェック表〉

1	林(裕)	2	田中	3	本村	4	渡辺
5	長谷川	6	亀田	7	小田部	8	朝熊
9		10		11		12	

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 9
- ・計量器の清潔度 → 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 9
- ・シートは清潔に用意されているか → 9
- ・海水の清浄度は → 9
- ・岸壁海水の状態は → 9
- ・作業場の状態は → 9

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 9
- ・計量器は清掃されているか → 9
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 9
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 9
- ・作業場は整理整頓されているか → 9

確認者： 林

5:30

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 0
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.6℃

確認者： 林

5:30

確認者特記欄： 林

9/5

責任者確認欄： 林

9/5



選別場での確認表



実施日：平成23年9月23日（9時00分～9時00分）天気104℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

9.20

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者： 林

9.00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者： 林

(9.00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(9:00) 0
鮮度タンク内海水温	(9:00) 7.2℃
秋サケ腹部内温度	(9:00) 4.9℃

確認者： 林

(9.00)

確認者特記欄： 林

9.23

責任者確認欄： 林

9.23

no

no no no no no no no

no

no

no

no

no

no

no

no

no

no

no

no



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23 年 9 月 20 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気 1041 気温：12.0 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(2:00)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ 9
- ・キャビンの中は _____ 8
- ・船倉の周りは _____ 8
- ・船倉の中は _____ 9
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 3:50 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ 7

確認者： 林
4:00

キャビン 船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 17.0 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 3.4. °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 4.6 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:00)

確認者特記欄： 林 (9:20)

責任者確認欄： 田中 (9:20)

000

0.51 14.01 00 2 00 2 00 9 00

00 2 0 00 00 00 00

00 2

0 0

000000
00 2 00 2 00

00 2

0000
0000
0000

0000
0000
0000
0000

00 2

00

00



選別場での確認表



実施日：平成23年9月20日（4時00分～6時00分）天気はれ気温：12.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	9 渡辺
	9 長谷川	9 亀田	7 小田部	9 朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者：林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者：林

5:50

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 9
鮮度タンク内海水温	(6:00) 4.1℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 5.3℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

(9:00)

責任者確認欄：林

(9:00)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9.19)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 9 日 (時 00 分 ~ 5 時 30 分) 天気：はく 気温：14.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ➡
- ・キャビンの中は _____ ➡
- ・船倉の周りは _____ ➡
- ・船倉の中は _____ ➡
- ・氷の投入は _____ ➡ 1回目 4.00 2回目 : 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ➡

確認者： 林
(5:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (5:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(4:00) 18.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(4:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(5:00) 9.3℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(5:30)

確認者特記欄： 林 (9.19)

責任者確認欄： 田中 (9.19)

pip

2 30

200 2
00 00

2 20

0

2 20

2 30

2 20

pip

pip

3 1
00 00
18 2
00 00

4 00

0

0 0 0 0

2 30 2 30 2 30 2 30

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/19



選別場での確認表



実施日：平成23年9月19日（4時00分～6時30分）天気：晴 気温：18.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林(裕)	2 田中	3 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:10

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 8
- ・計量器の清潔度 → 8
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 8
- ・シートは清潔に用意されているか → 8
- ・海水の清浄度は → 8
- ・岸壁海水の状態は → 8
- ・作業場の状態は → 8

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 8
- ・計量器は清掃されているか → 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 8
- ・作業場は整理整頓されているか → 8

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:30)	0
鮮度タンク内海水温	(6:30)	3.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:30)	4.6℃

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄： 林

9/19

責任者確認欄： 林

9/19

2000 1000 500 250 125 62.5 31.25 15.625 7.8125 3.90625 1.953125

8

9

35

22

৫৪৬

0-3-7
N-6

99

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9.7



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 9 月 17 日 (2 時 00 分 ~ 5 時 00 分) 天気：1241 気温：20.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ ⑧ 1回目 2:50 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	2:50 15.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(2:50 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00 7.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄：

林

9.17

責任者確認欄： 田中

9.17

7.9

0.02 N-51 60 2 00 5 71 0 22

00 2 0 0 0 0

004



00000
7-10 8-30

004

004

545

P. B.



219

MA

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

9/17



選別場での確認表



実施日：平成23年9月17日（4時00分～5時00分）天気 晴 気温：20.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	田中	本村	渡辺
	長谷川	亀田	小田部	朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

4:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台
- ・計量器の清潔度
- ・鮮度保持タンクの清潔度
- ・シートは清潔に用意されているか
- ・海水の清浄度は
- ・岸壁海水の状態は
- ・作業場の状態は

確認者： 林

4:00

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか
- ・計量器は清掃されているか
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか
- ・シートは全タンクにかぶせているか
- ・作業場は整理整頓されているか

確認者： 林

5:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) 9
鮮度タンク内海水温	(5:00) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:00) 4.1℃

確認者： 林

5:00

確認者特記欄： 林

9/17

責任者確認欄： 林

9/17



154

004

9

52

004

9

004



35

9/16



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月16日（2時00分～5時00分）天気：124 気温：20.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	0 佐藤	C 桜田	6 村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は
- ・キャビンの中は
- ・船倉の周りは
- ・船倉の中は
- ・氷の投入は
- ・水揚げ時の氷は十分か

1回目 2回目 3回目 4回目

確認者：林

(400)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(400)

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 15.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	400 4.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(500)

確認者特記欄：

林

9/16

責任者確認欄：田中

9/16

dip

7.05 146: 00 7 00 < d1 p ec

00 < 0 0 0 0

00 7

0

0

0000

00 7 00 7

00 4

0

0

00 4

5.7

00 7
00 7
00 7
1.7

00 7

dip

dip



選別場での確認表



実施日：平成23年9月16日 4時00分～5時30分 天気：1241 気温：20.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 田中	③ 本村	④ 渡辺
	⑤ 長谷川	⑥ 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(7:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ → 〇
- ・計量器の清潔度 _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 〇
- ・海水の清浄度は _____ → 〇
- ・岸壁海水の状態は _____ → 〇
- ・作業場の状態は _____ → 〇

確認者： 林

(7:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ → 〇
- ・計量器は清掃されているか _____ → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 〇

確認者： 林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 〇
鮮度タンク内海水温	(5:30) 3.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 4.1℃

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄： 林

(9/16)

責任者確認欄： 林

(9/16)

410

2.00 1401 05 7 00 4 01 P 3

00 4

00

00

00

00

00 4

oooooooo

oooooo

00 4

05 7

0 3.4 5
05 7 05 7 05 7

410

410

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9.5



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月15日（2時30分～4時00分）天気：晴 気温：17.4℃

〈健康チェック表〉

作業者名	1 林	2 田中	3 皆川	4 安達
	5 佐藤	6 桜田	7 村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:00)

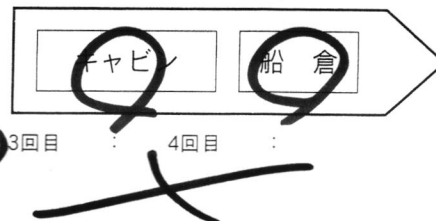
〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は ☒ 1回目 3:00 2回目 3:30 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者：林

(4:00)



〈温度の測定〉

確認者：林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 18.0℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 3.2℃

船倉内の氷の状態	帰港時	9
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.2℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(4:30)

確認者特記欄：

林

9.15

責任者確認欄：田中

9.15

2.9

2.7. 14.5: 00 + 06.5 2. 9 26

00 5 0 0 0 0

00 + 0000
0 3.30 0

00 + 0 0 0 0 5.3.5

00 + 0-8/ 00 2 4.5

03.9

2.9

2.9

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/13)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月13日 (2時30分～5時00分) 天気：くもり 気温：17.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林	田中	皆川	安達
	佐藤	桜田	村元	8
	9	10	11	12

確認者：林

(2:15)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は → 0
- ・キャビンの中は → 0
- ・船倉の周りは → 0
- ・船倉の中は → 0
- ・氷の投入は → 1回目 3:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か → 0

確認者：林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者：林

(4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.7℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	0
船倉内の秋サケの状態	帰港時	0
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 2.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者：林

(5:00)

確認者特記欄：

林

9/13

責任者確認欄：田中

9/13

613

9.5. 1950 50-55 51 52 53

215

90

8



504

35

60 8

0000

502

40 2

319

00 F
7.2.2
00 F
7.2.2

219



選別場での確認表



実施日：平成23年9月13日（4時00分～5時30分）天気：曇り 気温：17.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	9 田中	9 本村	4 渡辺
	5 長谷川	0 亀田	0 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ 8
- ・計量器の清潔度 _____ 8
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ 8
- ・シートは清潔に用意されているか _____ 8
- ・海水の清浄度は _____ 8
- ・岸壁海水の状態は _____ 8
- ・作業場の状態は _____ 8

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ 8
- ・計量器は清掃されているか _____ 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ 8
- ・作業場は整理整頓されているか _____ 8

確認者： 林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:30) 9
鮮度タンク内海水温	(5:30) 2.2℃
秋サケ腹部内温度	(5:30) 3.9℃

確認者： 林

(5:30)

確認者特記欄： 林

9/13

責任者確認欄： 林

9/13

9.2.1

52

51

9

٤٤

90

004

210

2.5.5

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/12)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年 9月12日 (2時30分～5時00分) 天気：雨 気温：16.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ⑧
- ・キャビンの中は _____ ⑧
- ・船倉の周りは _____ ⑧
- ・船倉の中は _____ ⑧
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 3:40 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑧

確認者： 林

(4:00)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 16.5℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.1℃

船倉内の氷の状態	帰港時	⑧
船倉内の秋サケの状態	帰港時	⑧
船倉内の海水温度	帰港時	(4:00) 5.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(8:00)

確認者特記欄：

林

(9/12)

責任者確認欄： 田中

(9/12)

5,9

5,9 10 15 20 25 30 35 40 45 50

5 10 15 20 25 30 35 40 45 50

5,9

10

15

20 25 30 35 40 45 50

5,9

10

15

20 25 30 35 40 45 50

5,9

5,9

5,9

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 9/12



選別場での確認表



実施日：平成23年 9月12日 (9時00分～5時30分) 天気：晴 気温：16.2℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	4 渡辺
	5 長谷川	6 亀田	7 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ → 0
- ・計量器の清潔度 _____ → 0
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → 0
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → 0
- ・海水の清浄度は _____ → 0
- ・岸壁海水の状態は _____ → 0
- ・作業場の状態は _____ → 0

確認者： 林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ → 0
- ・計量器は清掃されているか _____ → 0
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → 0
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → 0
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → 0

確認者： 林

(5:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 0
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.9℃

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄： 林 9/12

責任者確認欄： 林 9/12

X

X

25

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林(9/10)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月10日(2時30分～5時00分) 天気：曇り 気温：19.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林
(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は ☒
- ・キャビンの中は ☒
- ・船倉の周りは ☒
- ・船倉の中は ☒
- ・氷の投入は 1回目 3:00 2回目 3:40 3回目 4:00 4回目 4:30
- ・水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林
(4:00)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:00)

漁場の海水温度	漁獲前	3:00 18.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	3:00 3.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	4:00 3.6℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(4:30)

確認者特記欄：

林 (9/10)

責任者確認欄： 田中

(9/10)

0.9

0.91 (35) 08 7 02 2 01 9 24

00 30 0 00 00 00 00

004 003 002 001

8

4.3.4

00 E
P. 81
00 FE
P. F

10

0.9



選別場での確認表



実施日：平成23年9月10日(4時00分～5時00分) 天気：曇り 気温：19.0℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	2 田中	③ 本村	④ 渡辺
	⑤ 長谷川	⑥ 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容(選別前)

- ・選別台 _____ →
- ・計量器の清潔度 _____ →
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ →
- ・シートは清潔に用意されているか _____ →
- ・海水の清浄度は _____ →
- ・岸壁海水の状態は _____ →
- ・作業場の状態は _____ →

確認者： 林

(4:00)

チェック内容(作業終了後)

- ・選別台は清掃されているか _____ →
- ・計量器は清掃されているか _____ →
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ →
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ →
- ・作業場は整理整頓されているか _____ →

確認者： 林

(5:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(5:00) ②
鮮度タンク内海水温	(5:00) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(5:00) 4.2℃

確認者： 林

(5:00)

確認者特記欄： 林

(9/10)

責任者確認欄： 林

(9/10)

RB

4

9

430



48

Q. A.

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (99)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 23 年 9 月 9 日 (2 時 30 分 ~ 4 時 00 分) 天気：17℃ 気温：19.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

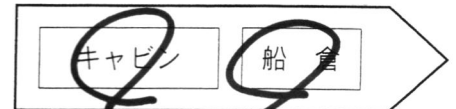
確認者： 林
(230)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ①
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ③
- ・船倉の中は _____ ④
- ・氷の投入は _____ 1回目 300 2回目 340 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑤

確認者： 林
(400)



〈温度の測定〉

確認者： 林 (400)

漁場の海水温度	漁獲前	(300) 12.2℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(300) 4.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	①
船倉内の秋サケの状態	帰港時	②
船倉内の海水温度	帰港時	400 3.5℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林
(:)

確認者特記欄： 林 (99)

責任者確認欄： 田中 (99)

pp

73 6 6 5 30 4 00 141 1.9

0 0 0 0 0 0 0 0 0

4.0

0 0

0.4

0.3

0.0000

4.0

0.0

4.0 3.2

4.0 3.0 1.8 4.0

pp

pp

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

(99)



選別場での確認表



実施日：平成23年9月9日（4時00分～6時00分）天気 12℃ 気温：19.7℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	2 田中	9 本村	8 渡辺
	9 長谷川	6 亀田	9 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

(7:30)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 → 〇
- ・計量器の清潔度 → 〇
- ・鮮度保持タンクの清潔度 → 〇
- ・シートは清潔に用意されているか → 〇
- ・海水の清浄度は → 〇
- ・岸壁海水の状態は → 〇
- ・作業場の状態は → 〇

確認者：林

(7:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか → 〇
- ・計量器は清掃されているか → 〇
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか → 〇
- ・シートは全タンクにかぶせているか → 〇
- ・作業場は整理整頓されているか → 〇

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00) 〇
鮮度タンク内海水温	(6:00) 3.4℃
秋サケ腹部内温度	(6:00) 4.6℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

(99)

責任者確認欄：林

(99)

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/8)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月8日 (2時30分～6時30分) 天気：12/1 気温：16.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- ・甲板は _____ ①
- ・キャビンの中は _____ ②
- ・船倉の周りは _____ ③
- ・船倉の中は _____ ④
- ・氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 : 4回目 :
- ・水揚げ時の氷は十分か _____ ⑤

確認者： 林

(4:40)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (:)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 17.9℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 4.9℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:40) 6.1℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:30)

確認者特記欄：

林

(9/8)

責任者確認欄： 田中

(9/8)

28

9.21 1451 02 2 05 2 8 9 30

03 1 0 0 0 0 0

044 00000 0 300 400

0000 440 1

300 1.2 1.0 1.0 1.0

230

29

29

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林



選別場での確認表



実施日：平成23年9月2日 4時20分～6時40分 天気：1241 気温：16.9℃

〈健康チェック表〉

作業者名	林(裕)	田中	本村	渡辺
	長谷川	亀田	小田部	朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

(4:00)

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____
- ・計量器の清潔度 _____
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____
- ・シートは清潔に用意されているか _____
- ・海水の清浄度は _____
- ・岸壁海水の状態は _____
- ・作業場の状態は _____

確認者： 林

(4:20)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____
- ・計量器は清掃されているか _____
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____
- ・作業場は整理整頓されているか _____

確認者： 林

(6:30)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:40) 0
鮮度タンク内海水温	(6:40) 4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:40) 5.6℃

確認者： 林

(6:40)

確認者特記欄： 林

9A

責任者確認欄： 林

9A

29

2.21 1451 22 2 25 4 6 9 22

22 20 20 20 20

22

00000000

000000

22

22

0 2.21 2.21

2.21 2.21 2.21 2.21 2.21

29

1

1

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 97



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成 33 年 9 月 7 日 (時 20 分 ~ 5 時 00 分) 天気：雨 気温：16.8 °C

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林	9 田中	3 皆川	4 安達
	9 佐藤	9 桜田	9 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は _____ → 9
- キャビンの中は _____ → 8
- 船倉の周りは _____ → 8
- 船倉の中は _____ → 8
- 氷の投入は _____ 1回目 3:00 2回目 4:30 3回目 _____ 4回目 _____
- 水揚げ時の氷は十分か _____ → 0

確認者： 林

(2:30)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (1:00)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.5 °C
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:00) 3.6 °C

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	5:00 6.1 °C

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

確認者特記欄：

林

(9/7)

責任者確認欄： 田中

(9/7)

77

2.31 200 200 200 200 200 200

200 200 200 200 200 200

200 200 200 200 200 200

200 200 200 200 200 200

200 200 200 200 200 200

200

200

200

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林

97



選別場での確認表



実施日：平成23年9月7日 4時00分～6時00分 天気：雨 気温：16.8℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林(裕)	② 田中	③ 本村	④ 渡辺
	⑤ 長谷川	⑥ 亀田	⑦ 小田部	⑧ 朝熊
	9	10	11	12

確認者：林

4:30

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ → ○
- ・計量器の清潔度 _____ → ○
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ → ○
- ・シートは清潔に用意されているか _____ → ○
- ・海水の清浄度は _____ → ○
- ・岸壁海水の状態は _____ → ○
- ・作業場の状態は _____ → ○

確認者：林

(4:00)

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ → ○
- ・計量器は清掃されているか _____ → ○
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ → ○
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ → ○
- ・作業場は整理整頓されているか _____ → ○

確認者：林

(6:00)

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:00)	Q
鮮度タンク内海水温	(6:00)	4.2℃
秋サケ腹部内温度	(6:00)	4.9℃

確認者：林

(6:00)

確認者特記欄：林

(97)

責任者確認欄：林

(97)

30

2.21

To

00

d

08

+

0

p

2x

08 +

10

0

0

0

00 +

00000000

0

00 d

00000000

0

00 d

0
2.2
p.4

00 d

00 d

00 d

pp

pp

書式作成日：平成12年7月1日

HACCP委員会：林 (9/5)



出港・漁獲から帰港までの確認表



実施日：平成23年9月5日 (2時00分～6時00分) 天気：曇り 気温：10.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	① 林	② 田中	③ 皆川	④ 安達
	⑤ 佐藤	⑥ 桜田	⑦ 村元	8
	9	10	11	12

確認者： 林

(2:30)

〈船内衛生状態確認表〉

チェック内容

- 甲板は ☒
- キャビンの中は ☒
- 船倉の周りは ☒
- 船倉の中は ☒
- 氷の投入は 1回目 3:00 2回目 4:00 3回目 4:30 4回目 5:00
- 水揚げ時の氷は十分か ☒

確認者： 林

(: :)

キャビン

船倉

〈温度の測定〉

確認者： 林 (4:30)

漁場の海水温度	漁獲前	(3:30) 18.4℃
船倉内の海水温度	漁獲前	(3:30) 3.0℃

船倉内の氷の状態	帰港時	8
船倉内の秋サケの状態	帰港時	8
船倉内の海水温度	帰港時	(4:30) 4.9℃

〈船内清掃記録〉

確認者： 林

(6:00)

ダニ・カビ・甲板 O.K.

確認者特記欄： 林

9/5

+

責任者確認欄： 田中

9/5

+

29

2.61 (13) 20-2 00 2 7 0 25

00 2 0 0 0 0 0

0 2 00 00 00000

00 2 00 00 00000

00 2 00 00 00000

00 2 00 00 00000

00 2 00 00 00000

95



選別場での確認表



実施日：平成23年9月5日（7時00分～ 時 分）天気（晴）気温：12.5℃

〈健康チェック表〉

作業者名	9 林(裕)	9 田中	9 本村	9 渡辺
	9 長谷川	6 亀田	0 小田部	8 朝熊
	9	10	11	12

確認者： 林

7:00

〈選別場衛生状態確認表〉

チェック内容（選別前）

- ・選別台 _____ 9
- ・計量器の清潔度 _____ 9
- ・鮮度保持タンクの清潔度 _____ 9
- ・シートは清潔に用意されているか _____ 9
- ・海水の清浄度は _____ 9
- ・岸壁海水の状態は _____ 9
- ・作業場の状態は _____ 9

確認者： 林

7:30

チェック内容（作業終了後）

- ・選別台は清掃されているか _____ 8
- ・計量器は清掃されているか _____ 8
- ・鮮度保持タンクは清掃されているか _____ 8
- ・シートは全タンクにかぶせているか _____ 8
- ・作業場は整理整頓されているか _____ 0

確認者： 林

6:00

〈選別・計量後の温度の測定〉

氷の状態	(6:15) 2
鮮度タンク内海水温	(6:15) 3.6℃
秋サケ腹部内温度	(6:15) 4.9℃

確認者： 林

6:15

確認者特記欄： 林

95

責任者確認欄： 林

95

39

1000 (15)

1000 2 9 5

1000 /

1000 1000 1000

1000

1000000

1000

1000000

1000

1000000
1000000
1000000
1000000

1000